Manual de Instruções

Leia atentamente
este manual antes de utilizar
seu microondas

Micro-ondas
MEV41

Pensando em você

Electrolux

Índice

Descrição 04
Importantes Instruções de Segurança 05
Instalação 08
Como Usar 11
Painel de Controle 11
Passo a Passo 12
Ajustando o relógio 12
Utilizando a tecla “Ligar/+30 Seg” 13
Ajustando o tempo de cozimento e a potência 13
Níveis de Potência do Micro-ondas 14
Utilizando a tecla “Pausa/Cancela” 15
Interrompento o cozimento 15
Aviso sonoro “bip” 15
Abrindo a porta do forno 15
Funções de Segurança 16
Utilizando a chave de segurança 16
Alterando a intensidade luminosa do display 16
Utilizando a função “Descongelar” 16
Utilizando a função “Prato Rápido” 18
Utilizando a função “Gourmet” 20
Utilizando a função “Kids” 22
Utilizando a função “Meus Favoritos” 24
Utilizando a função “Grill” 25
Limpeza e Manutenção 28
Guia de Soluções 29
Dúvidas mais comuns 29
Informações 31
Dados Técnicos 31
Certificado de Garantia 34

Apresentação

Obrigado por escolher a Electrolux. Neste manual você encontra todas as informações para a sua segurança e o uso adequado do seu micro-ondas.

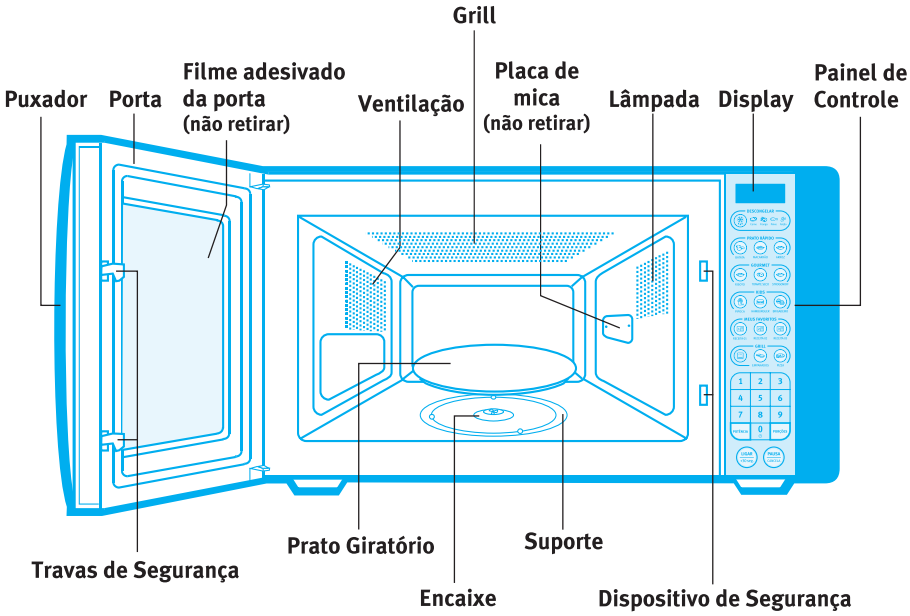
Leia todas as instruções antes de utilizar o forno de micro-ondas e guarde este manual para futuras referências.

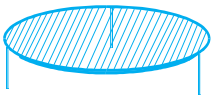
Em caso de qualquer dúvida, ligue gratuitamente para o Serviço de Atendimento ao Consumidor (0800 728 8778).

Dicas ambientais

O material da embalagem é reciclável; procure selecionar plásticos e papel e enviar às companhias de reciclagem.

Descrição





Suporte metálico

Importantes Instruções de Segurança

LEIA ATENTAMENTE E MANTENHA PARA REFERÊNCIA FUTURA.

ATENÇÃO: Não permita que seu micro-ondas seja manuseado por crianças sem acompanhamento e orientação de um adulto.

- Evite acidentes. Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.

ATENÇÃO: Ao aquecer mamadeiras ou potes de alimentos infantis. O aquecimento não uniforme em utensílios estreitos pode causar queimaduras. O alimento deve ser agitado / mexido e provado antes de ser oferecido à criança.

ATENÇÃO: Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados pois são susceptíveis a explosões;

Utilize somente recipientes recomendados para forno de micro-ondas;

Quando aquecer alimentos em recipientes plásticos ou de papel, observe o cozimento devido a possibilidade de pegar fogo;

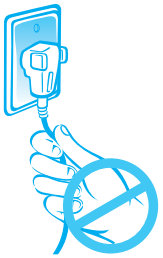
No aquecimento de líquidos é possível que ocorra o fenômeno de erupção retardada. Alguns segundos após o término da operação ainda pode ocorrer ebulição, podendo eventualmente espirrar e causar acidentes, como queimaduras graves. Para evitar este risco, após o término da operação, mantenha o líquido dentro do micro-ondas por alguns segundos e em seguida misture-o antes de consumi-lo.

- As micro-ondas não aquecem os recipientes identificados como "próprio para micro-ondas", pois estes aquecem devido ao calor dissipado pelos alimentos. Para evitar queimaduras use uma luva adequada ao manusear os recipientes.
- Não use vasilha de plástico quando for cozinhar e/ou aquecer molhos, caldas e outros alimentos que concentrem muito calor.
- Não use vasilha metálica ou louça com pintura metalizada para evitar faiscamento dentro do forno de micro-ondas.

- Evite usar recipientes com laterais baixas e gargalos estreitos.
- Jamais aqueça garrafas de refrigerante no forno.
- Jamais aqueça líquidos ou alimentos em recipientes totalmente fechados, pois eles podem explodir.
- Retire os arames prendedores das embalagens de plástico ou papel antes de colocá-las no forno.
- Não cozinhe ovos com casca. Além de retirá-los da casca, fure a gema, pois os ovos podem explodir.
- Não cozinhe o alimento excessivamente. Alguns tipos de alimentos, como o açúcar, quando excessivamente cozidos podem pegar fogo no interior do forno. Fique atento, principalmente se forem colocados papel, plástico ou outros artigos de fácil combustão dentro do micro-ondas.
- Alguns ingredientes aquecem mais rapidamente que outros. Por exemplo, a geléia das rosquinhas (donuts) pode esquentar mais que a massa. Lembre-se disso para evitar queimaduras.
- Para aquecer ou derreter alimentos ricos em gordura (estado sólido)* e molhos de carne, utilize um nível de potência inferior a 40%, de maneira a evitar que os mesmos explodam dentro do produto.

* Exemplo: manteiga, margarina e barra de chocolate.

- Nunca desligue o forno de micro-ondas da tomada puxando pelo cabo de alimentação. Puxe pelo plugue.



- Não mergulhe o cabo ou o plugue em água.
- Não prenda, torça ou amarre o cabo elétrico.
- Mantenha o cabo elétrico afastado de superfícies aquecidas.
- Ocorrendo danos no cabo elétrico, não tente consertá-lo. Entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux para efetuar a substituição do mesmo.

O forno deve ser limpo regularmente e qualquer resíduo de alimento removido, veja as instruções de limpeza na página 28.

A falta de limpeza do forno pode levar a deterioração da superfície, afetar a vida útil do aparelho e possivelmente resultar em situação de risco.

- Desligue o forno de micro-ondas da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção.
- Evite o contato de qualquer tipo de óleo ou gordura com as partes plásticas do micro-ondas. Não lubrifique seu produto em hipótese alguma.

ATENÇÃO: Se a porta ou o fecho/trinco da porta estiver danificado, o forno não deve ser operado até que ele seja reparado por um técnico qualificado;

É perigoso para qualquer pessoa, exceto um técnico qualificado, executar qualquer serviço ou operação de reparo que envolva a remoção do gabinete que protege contra exposição à energia de micro-ondas;

Se materiais colocados no interior do forno incendiarem, mantenha a porta fechada para abafar a chama e retire o plugue da tomada ou desligue o disjuntor.

- Não utilize o interior do forno como depósito.
- Não deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos no interior quando não estiver usando o forno.
- Cubra os alimentos com papel toalha, filme plástico perfurado ou tampa plástica própria para micro-ondas para evitar respingos durante o cozimento. Observe o cozimento devido a possibilidade de pegar fogo.
- Não remova o filme adesivado na parte interna da porta.

Jamais ligue o micro-ondas vazio, pois isso poderá danificá-lo. Para uma melhor vida útil do seu forno, é recomendado não utilizá-lo para quantidade de alimentos inferiores a 200ml ou 200g.

- Não remova a placa de mica.
- O forno possui um sistema de ventilação que resfria os componentes elétricos. É normal ocorrer a ventilação nas laterais e na parte de baixo do forno.
- Não coloque o micro-ondas em ambiente externo e não o utilize próximo a água, por exemplo: sobre a uma pia de cozinha, próximo a banheiras, piscinas e similares.
- Para evitar incêndios, jamais deixe velas acesas em cima do micro-ondas.
- O micro-ondas, por questões de segurança, não funciona com a porta aberta. Não mexa nas travas de segurança.
- Não coloque nenhum objeto entre a porta e a parte frontal do forno e não permita o acúmulo de sujeira nas partes da vedação.
- Jamais use o forno para aquecer materiais de limpeza, materiais inflamáveis e/ou explosivos no forno.
- Não use o forno para secar roupas, calçados, etc.
- Não coloque toalhinhas que possam obstruir as saídas de ar. Se estas forem cobertas, o forno poderá superaquecer. Neste caso pode ocorrer que um dispositivo sensível a temperatura desligue o forno automaticamente (inclusive painel de controle). O forno não funcionará por alguns minutos até que esteja resfriado.
- Jamais tente consertar ou permita que alguém não qualificado tente consertar o micro-ondas. Nunca remova o gabinete do aparelho ou tente por qualquer meio fazer o forno funcionar com a porta aberta a fim de não se expor às micro-ondas.

Instalação

1. Pré-instalação

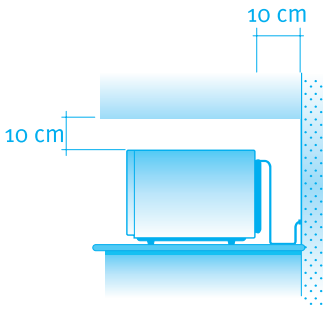
Posicionamento do forno

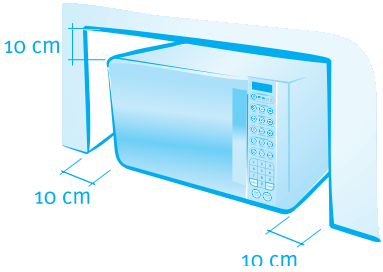
Seu micro-ondas pode ser instalado em sua cozinha, sala íntima ou qualquer outro local de sua casa.

Nunca coloque o forno sobre fogão a gás ou elétrico.

É importante a livre circulação de ar ao redor do forno.

As aberturas de ventilação não devem ser obstruídas. Este forno não foi projetado para ser embutido. Respeite as distâncias mínimas indicadas nas figuras abaixo.



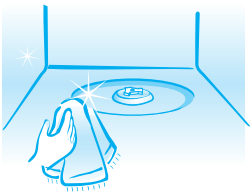


2. Instalação do produto

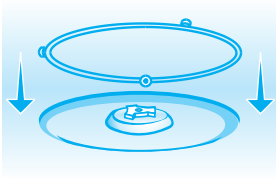
1 Instale seu forno sobre uma superfície plana e firme conectando o cabo elétrico numa tomada.

2 Abra a porta do forno de micro-ondas puxando a alça do lado direito da porta.

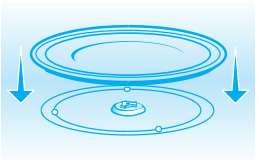
3 Limpe o interior do forno e a vedação da porta com um pano úmido.



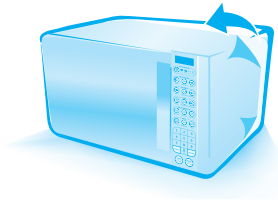
4 Encaixe o suporte do prato giratório na cavidade, no centro do forno. As roldanas são iguais , na parte superior e inferior do suporte, portanto sua posição é indiferente.



5 Encaixe corretamente o prato giratório no suporte central.

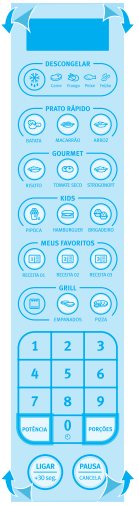


6 Retire a película plástica protetora da parte externa do gabinete.



Caso você não retire a película e utilize o forno, com o tempo a mesma irá aderir cada vez mais, dificultando e até tornando impossível a sua remoção sem danificar a pintura.

7 Retire a película protetora da membrana (painel de controle).



3. Interferência

O funcionamento do micro-ondas pode interferir no sinal do seu rádio, TV ou equipamento similar.

Quando isto ocorrer, você poderá minimizar o problema tomando as seguintes medidas:

- Ligue o micro-ondas a uma tomada diferente.
- Mude o forno de lugar.
- Mude o rádio ou a TV de lugar, ligando-os a outra tomada.
- Reoriente a antena de rádio ou TV .

4. Instalação elétrica

Para sua segurança, solicite a um eletricista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de instalação do produto ou entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux. A instalação não é coberta pela garantia.

Antes de ligar seu micro-ondas, verifique se a tensão (voltagem) da tomada onde o produto será ligado é igual à indicada na etiqueta localizada próxima ao plugue (no cabo elétrico).

Informamos que o plugue do cabo de alimentação deste eletrodoméstico respeita o novo padrão estabelecido pela norma NBR 14136, da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, e pela Portaria nº 02/2007, do Conmetro. Assim, caso a tomada da sua residência ainda se encontre no padrão antigo, recomendamos que providencie a substituição e adequação da mesma ao novo padrão NBR14136, com um eletricista de sua confiança.

Os benefícios do novo padrão de tomada são:

•Maior segurança contra risco de choque

elétrico no momento da conexão do plugue na tomada;

•Melhoria na conexão entre o plugue e tomada, reduzindo possibilidade de mau contato elétrico;

•Diminuição das perdas de energia.

Lembramos, ainda, que para aproveitar o avanço e a segurança da nova padronização, é necessário o aterramento da tomada, conforme a norma de instalações elétricas NBR5410 da ABNT. Em caso de dúvidas, consulte um profissional da área.

Fio Terra

Para sua segurança, o fio terra (verde ou amarelo e verde), localizado na parte traseira do produto (quando houver), deve ser ligado a um terra eficiente, e não pode ser ligado diretamente à rede elétrica, janelas da estrutura da sua residência, terra de vasos de flores ou à tubulações de água, gás, eletricidade, telefone, pára-raios, etc, evitando possíveis descargas elétricas. Solicite a um eletricista de sua confiança que instale o fio terra adequadamente de acordo com a NBR5410. Se seu produto estiver equipado com o plugue de 3 pinos, ele não vai possuir o fio terra (verde e amarelo), pois neste caso está incluso no cabo de alimentação. O pino de terra do cabo de alimentação não pode ser cortado.

Circuitos

Por questões de segurança, este forno deve ser ligado a um circuito de 20A (127V) ou 15A (220V).

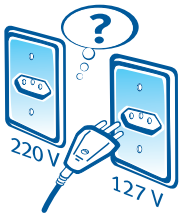
Nenhum outro eletrodoméstico deve ser ligado a este circuito e os disjuntores devem ser tipo C (ação retardada). Em caso de dúvida, consulte um eletricista de sua confiança, para que a instalação esteja de acordo com a NBR 5410. Ligue seu micro-ondas a uma tomada exclusiva. Não utilize extensores ou conectores tipo T (benjamin).

Disjuntores

É aconselhável a instalação de disjuntores termomagnéticos tipo C (ação retardada), em um circuito elétrico exclusivo para micro-ondas, estando próximo ao mesmo e em local de fácil acesso. Para micro-ondas em 127V, utilize um disjuntor de 20A na fase. Para o micro-ondas em 220V, utilize um disjuntor bipolar de 15A para as fases. Se o sistema de 220V for de uma fase e neutro, utilize apenas um disjuntor de 15A na fase.

Aviso sobre a tensão

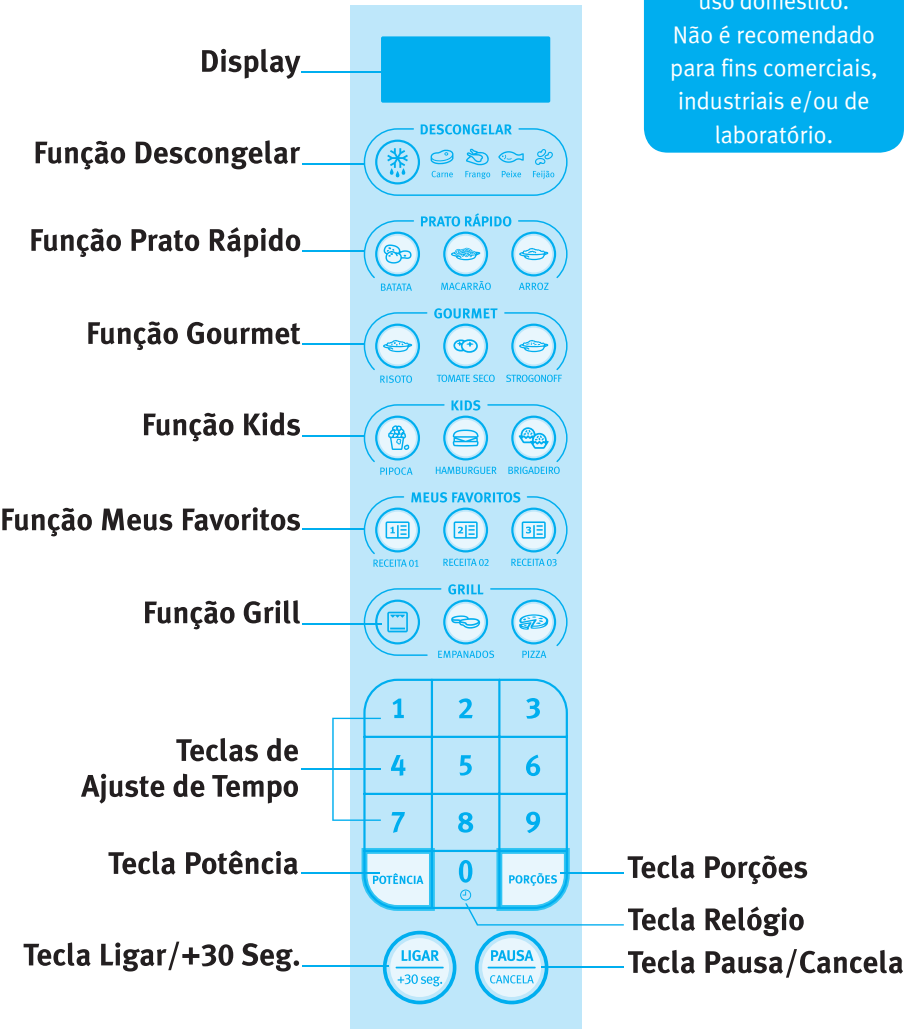
A tensão da tomada deve ser a mesma especificada na etiqueta localizada na parte de trás ou no cabo elétrico do forno.



A instalação elétrica deve estar de acordo com as normas da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas. Caso contrário, a Electrolux exime-se de qualquer responsabilidade por possíveis danos causados ao forno de micro-ondas, a terceiros e/ ou ao próprio local de instalação.

Painel de Controle

Este forno de micro-ondas foi projetado para uso doméstico. Não é recomendado para fins comerciais, industriais e/ou de laboratório.



Como o forno de micro-ondas funciona

As micro-ondas são formas de energia similares as ondas de rádio, televisão e luz solar comum. As micro-ondas se espalham na atmosfera e desaparecem sem causar nenhum efeito. Os fornos de micro-ondas possuem um circuito elétrico projetado para fazer uso da energia das micro-ondas para o cozimento de alimentos.

A energia elétrica fornecida a esse circuito é utilizada para gerar a energia do micro-ondas. As micro-ondas são conduzidas para o interior do forno através de aberturas laterais dentro do forno.

As micro-ondas não ultrapassam as paredes de metal do forno, mas podem ultrapassar materiais como vidro, porcelana, plástico papel toalha e utensílios especiais para micro-ondas.

Quando a porta é aberta, o forno para automaticamente de produzir micro-ondas.

A energia de micro-ondas é completamente convertida em calor quando entra nos alimentos, não deixando nenhum tipo de energia residual nos alimentos.

A maior vantagem do forno micro-ondas sobre o forno convencional está na rapidez de cozimento e no fato de conservar as vitaminas dos alimentos.

Passo a passo

Ao conectar o plugue na tomada pela primeira vez ou quando houver falta de energia, o display do micro-ondas indicará *"0:00"*.

Ajustando o relógio

O seu forno de micro-ondas tem um relógio interno que deve ser ajustado quando:

- O forno for ligado pela primeira vez.
- Houver falta de energia elétrica.

Como ativar o relógio:

1. IMPORTANTE: O ajuste do relógio deve ser realizado sem pausas, pois após 4 segundos sem pressionar nenhuma tecla o display assume a hora programada.

2. Pressione a tecla "0 / Relógio" por aproximadamente 4 segundos, até ouvir o "bip" e aparecer no display "*00:00*".

3. Após ouvir o "bip" e aparecer "*00:00*", acerte o relógio utilizando as teclas numéricas, de 0 a 23 para as horas e de 0 a 59 para os minutos.

4. Após 4 segundos sem pressionar nenhuma tecla o display assume a hora programada e os dois pontos ":" começam a piscar.

5. O relógio perderá a programação caso ocorra queda de energia ou o produto seja desligado da tomada. Para ajustá-lo, siga novamente estas instruções.

Utilizando a tecla "Ligar/+30 Seg"

Este modo permite você cozinhar ou reaquecer alimentos por 30 segundos a 100% de potência. Você poderá utilizá-lo para estender o tempo de cozimento em múltiplos de 30 segundos, até 99 minutos.

1. Pressione a tecla "Ligar /+30 Seg." para cada 30 segundos que desejar acrescentar ao tempo de cozimento. Durante o cozimento você poderá aumentar o tempo restante em 30 segundos pressionando a tecla "Ligar /+30 Seg.".

2. O tempo programado aparecerá no display e o forno iniciará automaticamente o funcionamento.

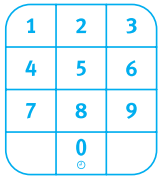
3. O display deixará de mostrar as horas do relógio para mostrar o tempo restante de cozimento.

Após o final de qualquer programa, o forno emitirá um aviso sonoro.

Ajustando o tempo de cozimento e a potência

Exemplo: para aquecer uma sopa por 3 minutos e 40 segundos na potência "média alta" (70%), siga os passos:

1. Posicione o alimento no centro do prato giratório e feche a porta. Pressione a tecla "Potência" 4 vezes. A indicação de horário desaparece no display e aparece o nível 70 de potência no lugar.



2. Pressione as teclas numéricas para ajustar o tempo de cozimento, minutos (de 0 a 99) e segundos (de 0 a 59).

3. Pressione a tecla "Ligar /+30 Seg.".
O display mostrará o tempo selecionado em contagem regressiva até chegar ao zero, quando a indicação desaparece. O forno finalizará o cozimento ao término do tempo programado e o display mostrará novamente o horário.

Sempre verifique o tempo de cozimento antes de afastar-se do forno.

Nível de Potência do Micro-ondas

Tecla	Nº de Toques	Display	Potência de Saída	Nível de Potência
	01	100	1000 W	**Alto**
	02	90	900 W	**Cozimento Rápido**
	03	80	800 W	**Reaquecer**
	04	70	700 W	**Médio Alto**
	05	60	600 W	**Aquecimento Brando**
	06	50	500 W	**Médio**
	07	40	400 W	**Médio Baixo**
	08	30	300 W	**Descongelar**
	09	20	200 W	**Baixo**
	10	10	100 W	**Morno**

* Este produto foi desenvolvido para a tensão nominal que consta na etiqueta de identificação do produto. Caso a tensão de sua residência possua valor inferior ou superior, os níveis de potência de saída não corresponderão aos indicados na tabela acima.

Da mesma maneira, alimentos preparados conforme funções pré-programadas, receitas, ou instruções deste manual, podem não obter cozimento adequado.

Nível de Potência	Saída	Uso
Alta	100 - 90%	Assar bolos; ferver água; cozinhar peixes e aves; cozinhar pedaços de carne macios; cozinhar pudim.
Média Alta	80 - 70%	Aquecer alimentos prontos; carnes e aves assadas; cozinhar cogumelos e moluscos; cozinhar alimentos contendo queijos e ovos.
Média	60 - 50%	Preparar ovos; preparar sopas e arroz.
Média Baixa	40%	Derreter alimentos; derreter manteiga e chocolate; cozinhar pedaços de carne menos macios.
Descongelar	30 - 20%	Descongelar alimentos crus e cozidos.
Baixa	10%	Amolecer manteiga e queijo; amolecer sorvete; fazer massa crescer.

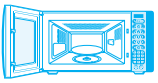
Utilizando a tecla "Pausa/Cancela"

Antes de iniciar o cozimento: um toque cancela as instruções anteriores.

Durante o cozimento: um toque interrompe o funcionamento, 2 toques cancela a programação e o display volta a mostrar o horário, ou "0:00" caso não tenha sido programado o relógio.

Interrompendo o cozimento

Você pode interromper o cozimento sempre que achar conveniente para verificar o alimento.



1. Abra a porta do forno. Isso interromperá o cozimento permitindo verificar como está o cozimento, feche a porta e pressione novamente a tecla "Ligar /+30 Seg." . O cozimento irá prosseguir a partir do ponto em que foi interrompido, até o final do tempo programado.

2. Se observar que o alimento está cozido antes do final do tempo programado, pressione a tecla "Pausa / Cancela" duas vezes para cancelar o programa.
Ao observar os alimentos que estão sendo cozidos ou aquecidos, siga as recomendações de segurança descritas nas páginas 5, 6 e 7.

Aviso sonoro "bip"

Sempre que um controle correto é acionado, o forno emite um "bip". Se você pressionar uma tecla e não ouvir um "bip", o forno não aceitou a programação (reveja o programa selecionado). Ao final de cada programa o forno emitirá 1 "bip", desligará automaticamente e voltará a indicar o horário, ou "0:00" caso não tenha sido programado o relógio.

Desativando o "bip"

Para desligar o "bip":

1. Pressione a tecla "Potência" durante 4 segundos, até soar o "bip".

2. Para ligar o "bip", proceda da mesma maneira.

Abrindo a porta do forno

A luz do forno acende sempre que o forno estiver em funcionamento ou a porta estiver aberta.

Se a porta permanecer por mais de 10 minutos aberta, a lâmpada apagará automaticamente.

Funções de Segurança

1. Seu forno de micro-ondas possui um sistema de proteção que mantém a ventilação ligada por 15 segundos após o término de programações superiores a 05 minutos, para resfriamento dos componentes elétricos do produto.
2. Para evitar sobreaquecimento destes componentes, após 30 minutos de uso contínuo na potência 100%, a potência mudará para 80% automaticamente.

Utilizando a chave de segurança

O seu forno de micro-ondas possui um programa especial para bloquear o painel de funções.
O forno pode ser bloqueado a qualquer momento.

1. Para bloquear o forno, pressione a tecla "Pausa/ Cancela" por 4 segundos. O "bip" soará.
Sempre que qualquer tecla for pressionada aparecerá "T BQ" (teclado bloqueado), até que seja desbloqueado.

2. Para desbloquear o forno proceda da mesma maneira, até soar o "bip".

Alterando a intensidade luminosa do display

Você pode mudar a intensidade luminosa do display, que pode ser ajustada em 3 níveis:

- Alta Intensidade (padrão)
- Média Intensidade
- Baixa Intensidade

Para isso, proceda da seguinte maneira:
1. Pressione a tecla "2" durante 4 segundos. O "bip" soará.
2. Para diminuir a intensidade luminosa (caso não esteja na baixa intensidade) pressione a tecla "1" uma ou duas vezes até atingir a intensidade desejada.
3. Para aumentar a intensidade luminosa (caso não esteja na alta intensidade) pressione a tecla "3" uma ou duas vezes até atingir a intensidade desejada.
4. Aguarde 4 segundos sem pressionar nenhuma tecla, soará um "bip" e o display assumirá a intensidade luminosa que foi selecionada.

Utilizando a função "Descongelar"

O recurso de descongelamento permite o preparo rápido de comidas e alimentos congelados e é uma grande vantagem sobre o forno convencional. Você pode descongelar carnes, aves, peixes e feijão entre outros.

O tempo e a potência de descongelamento serão selecionados automaticamente.

Você deve informar apenas o tipo de alimento e o peso aproximado.

1. Pressione a tecla até selecionar o tipo de alimento a ser descongelado.

2. Pressione a tecla "Porções" para definir o peso.

3. Pressione a tecla "Ligar /+30 Seg." para iniciar o descongelamento.
Ao final do programa o forno emitirá um "bip" e o display voltará a mostrar o relógio, ou "0:00" caso não tenha sido programado o relógio.

Opções da função "Descongelar"

1 Toque - Carnes bovinas;
2 Toques - Aves;
3 Toques - Peixes.
4 Toques - Feijão.

Você também pode descongelar manualmente. Para isso, selecione a potência 30%, seguida pelo tempo desejado.

Tabela Função Descongelar

A tabela a seguir apresenta vários programas de descongelamento automático, quantidades, tempos pré- programados e as respectivas recomendações e cuidados com os alimentos.

Alimento	Porções	Tempo (min : seg)	Recomendações
Carne	0,5 a 2,0 kg	14:50 a 64:20	Este programa é ideal para bifes, cordeiros, porcos, costelas e carne moída.
Frango	0,5 a 2,0 kg	13:55 a 65:00	Proteja as pontas das coxas e as asas com tiras de papel alumínio*. Ao soar o “bip” mude a posição do alimento. Este programa é adequado para todos os tipos de frango, bem como filés e porções.
Peixe	0,5 a 2,0 kg	13:10 a 57:20	Proteja toda a cauda do peixe com tiras de papel alumínio*. Ao soar o “bip” mude a posição do alimento. Este programa é adequado para todos os tipos de peixe, bem como filés e porções de peixe.
Feijão	100 g a 500 g	3:00 a 12:00	Após o descongelamento, se necessário, acrescente água e aqueça muito bem.

* ATENÇÃO: Posicione o alimento de maneira que durante o uso, as tiras de alumínio não encostem nas paredes internas do forno, causando faiscamento e danos ao produto.

Utilizando a função "Prato Rápido"

Seu micro-ondas possui 3 ajustes pré - programados para o cozimento de alimentos. Neste caso, não é necessário programar o tempo de cozimento nem o nível de potência, pois serão ajustados automaticamente pelo forno.

1. Selecione o tipo de prato que queira preparar.

2. Selecione a quantidade de alimento a ser preparado através da tecla "Porções".

3. Pressione a tecla "Ligar /+30 Seg.".
O Forno iniciará o cozimento e após o término do programa emitirá um "bip".

Exemplo: Arroz

1. Lave 1 xícara de arroz, coloque no recipiente para micro-ondas com 2 xícaras de água, sal a gosto e uma colher de óleo.

2. Pressione a tecla Arroz.

3. Aperte tecla "Porções" uma vez para 1 xícara de arroz, (aparecerá "1 XIC" no display) ou duas vezes para 2 xícaras de arroz (aparecerá "2 XIC" no display).

4. Pressione a tecla "Ligar /+30 Seg.".

Alimentos com tempo de cozimento longo e grande quantidade de água (Ex: arroz), geralmente vaporizam molhando as paredes internas do forno. Neste caso seque as paredes com um pano macio e seco.

Na mesma situação, algumas vezes pode ocorrer vaporização dentro da porta. Neste caso, após o uso se preferir deixe a porta aberta por 5 a 10 minutos, desta forma o vapor desaparecerá mais rapidamente.

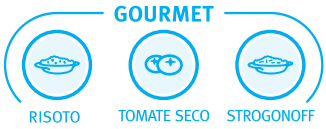
Tabela Função"Prato Rápido"

Prato Rápido	Display	Porções - Tempo (min:seg)	Recomendações
BATATA	BAT	250g - 4:00	Lave, descasque e corte as batatas em cubos. Se preferir inteiras, faça alguns furos. Adicione 1 colher de sopa de água e leve o recipiente entreaberto ao forno. Pressione a tecla “Batata”, selecione a porção na tecla “Porções” e em seguida “Ligar/+30seg.”.
		550g - 6:00	
MACARRÃO (Tipo Instantâneo)	MAC	80g - 5:00	Abra o pacote de macarrão (aproximadamente 80g), adicione a quantidade de água indicada na embalagem e leve ao forno com o recipiente entreaberto. Pressione a tecla “Macarrão”, selecione a porção com a tecla “Porções” e inicie o cozimento com a tecla “Ligar/+30seg.”. Na metade do tempo o “bip” soará 2 vezes indicando que é o momento de abrir o forno e mexer o alimento. Volte ao forno e pressione “Ligar/+30seg.” para terminar o cozimento.
		160g - 8:00	
ARROZ	ARR	1 xíc - 15:00	1 xícara de arroz para 2 xícaras de água, 1 colher de sopa de óleo e sal a gosto. Leve ao forno em um recipiente entreaberto, pressione a tecla “Arroz”, selecione a porção com a tecla “Porções” e inicie o cozimento com a tecla “Iniciar/+30seg.”. Após o “bip” mantenha sob o tempo de espera de aproximadamente 3 minutos.
		2 xíc - 18:00	2 xícaras de arroz para 4 xícaras de água, 1 colher de sopa de óleo e sal a gosto. Leve ao forno em um recipiente entreaberto, pressione a tecla “Arroz”, selecione a porção com a tecla “Porções” e inicie o cozimento com a tecla “Iniciar/+30seg.”.Após o “bip” mantenha sob o tempo de espera de aproximadamente 3 minutos.

Obs: As Funções de cozimento pré-programadas acima podem não corresponder aos diferentes hábitos alimentares e ao gosto pessoal.

Utilizando a função "Gourmet"

Seu micro-ondas possui 3 ajustes pré - programados para o cozimento de alimentos. Neste caso, não é necessário programar o tempo de cozimento nem o nível de potência, pois serão ajustados automaticamente pelo forno.



1. Selecione a opção desejada. O display exibe RIS para risoto; TOM para tomate e STR para strogonoff.

2. Pressione a tecla "Ligar /+30 Seg." para iniciar o cozimento. O "bip" soará 2 vezes aguardando que o forno seja aberto para misturar ou acrescentar algum ingrediente da receita (ver quadro). Volte ao forno e aperte "Ligar /+30 Seg." para terminar o cozimento.

Após o término do programa, o "bip" soará 3 vezes.

Observações

Não é necessário selecionar "Porções" para risoto, tomate seco e strogonoff.

Exemplo: Tomate seco

1. Lave e corte os tomates e disponha-os no prato com corte para cima, polvilhe sobre os tomates mistura de sal e açúcar.

2. Leve ao forno e selecione a função "Tomate seco", não é necessário selecionar a porção e no display aparecerá TOM. Aperte a tecla "Ligar/+30seg.". Abra o forno a cada 5 minutos e retire a água, vire os tomates, volte ao forno e aperte a tecla "Ligar/+30seg.". A desidratação ocorrerá lentamente, quanto mais retirar a água melhor será o resultado e a aparência dos tomates. A desidratação depende do grau de maturação do fruto. Caso prefira mais desidratado use a função mais uma vez ou se preferir menos desidratado, cancele a operação.

Procure não sobrepor os tomates, coloque um ao lado do outro por todo o prato. Mude de posição a cada retirada de água. O uso do forno micro-ondas para a desidratação dos tomates diminui consideravelmente o tempo em relação a fornos à gás.

Tabela da Função "Gourmet"

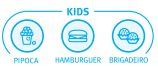
A tabela a seguir apresenta os ajustes para as receitas da tecla "Gourmet".

Alimento	Tempo (min:seg)	Sugestão de Receita
Risoto	20:00	Em um recipiente com tampa junte 2 colheres de sopa de manteiga, 1 cebola pequena picada, 50g de cogumelos shiitake, 50g de cogumelos shimeji e 50g de cogumelos paris todos fatiados. Leve ao forno sem a tampa e selecione a função “Risoto”. Depois de 3 minutos, adicione 1 xícara de arroz e ½ xícara de vinho branco. Ligue novamente até o vinho evaporar. Quando o display mostrar 15:00 o forno soará dois “bip” para mexer o arroz. Junte o sal, acrescente 2 xícaras de água ou caldo de sua preferência e feche deixando um pouco aberto para sair o vapor. Leve ao forno e toque a tecla “Início/Pausa” para finalizar o cozimento. Antes do termino do tempo, abra o forno e observe se há necessidade de mais água no arroz. Acrescente o quanto julgar necessário. Junte 2 colheres de sopa de manteiga, queijo ralado a gosto e mexa bem a mistura. Leve ao forno para terminar o cozimento. Aguarde 3 minutos antes de servir.
Strogonoff	20:00	Em um recipiente de vidro com tampa coloque 400g de filé mignon cortados em pequenas tiras. Tempere com 2 dentes de alho amassados, 2 colheres de mostarda amarela e 1 colher de molho inglês. Misture bem e deixe tomar gosto por 20 minutos. No liquidificador bata 2 tomates maduros com ½ copo de água e reserve. Na carne temperada junte ½ colher de sopa de farinha de trigo, 1 cebola pequena picada, o tomate reservado, 1 ½ colher de manteiga, 100g de champignon em conserva cortado em fatias, 2 colheres de sopa de catchup e misture bem. Leve o recipiente semi tampado ao forno. Selecione a função “Strogonoff” e toque a tecla “Início/Pausa”. Na metade do tempo o “bip” soará. Mexa e verifique o sal. Leve ao forno novamente e toque “Início/Pausa”. Após o fim do cozimento, retire o recipiente do forno, mexa e deixe sair um pouco o vapor. Acrescente ½ lata de creme de leite, misture bem e sirva.
T. Seco	30:00	Preencha um prato raso com aproximadamente 5 tomates grandes lavados, cortados ao meio e sem sementes. Em um copo misture 1 colher de sobremesa de sal e outra de açúcar. Espalhe essa mistura sobre os tomates, leve ao forno e selecione a função “T. Seco”. Vire os tomates a cada 5 minutos. Ao virar os tomates faça-o com cuidado para não perder a pele deles. Quanto maior o cuidado melhor será a aparência dos tomates secos. Conforme o tamanho dos tomates você poderá parar a função ou aumentar o tempo de cozimento após o término da função. Por exemplo, acionar a tecla potência em 50% por 5:00 minutos e observar a aparência que deseja. Depois de secos tempere os tomates a gosto e mantenha sob refrigeração.

Obs: As Funções de cozimento pré-programadas acima podem não corresponder aos diferentes hábitos alimentares e ao gosto pessoal.

Utilizando a função "Kids"

Este forno possui 3 ajustes pré - programados para o preparo de refeições para crianças. Neste caso, não é necessário programar o tempo de cozimento, o nível de potência, nem definir porção, que serão ajustados automaticamente pelo forno.



1. Selecione a opção de alimento, pressionando a tecla desejada.

2. Selecione a quantidade a ser preparada através da tecla "Porções".

3. Pressione a tecla "Ligar /+30 Seg.".
O Forno iniciará o cozimento e após o término emitirá um "bip".

Exemplo: Brigadeiro

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

6 colheres de sopa de chocolate em pó

1/2 colher de margarina.

Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes e leve ao forno com o recipiente destampado. Aguarde o "bip", abra a porta, misture o alimento e volte ao forno para terminar o cozimento, pressione a tecla "Ligar /+30 Seg.".

2. Retire do forno, mexa bem para homogeneizar e dar brilho. Passe para um prato raso. O ponto do brigadeiro depois de frio permite fazer bolinhas.

A função brigadeiro permite somente uma porção (receita acima), não sendo necessário acionar a tecla " Porções ".

Tabela de Cozimento da Função "Kids"

A tabela a seguir apresenta os ajustes para as receitas da função "Kids".

Alimento	Porções	Tempo (min : seg)	Recomendações
PIPOCA	50g 100g	1:30 2:20	Use apenas pipoca indicada para microondas. Coloque o pacote no centro do prato giratório. Ao pressionar a tecla "Pipoca" 1 vez, o display mostrará *PI 10*, o beep soará e a quantidade escolhida será 100g. Se pressionar a tecla "Pipoca" 2 vezes, o display mostrará *PI 5*, o beep soará e a quantidade escolhida será 50g. Após escolhida a quantidade, pressione "Ligar/+30 Seg.", o cozimento inicia, soará o bip e o display exibirá o tempo restante, ao final o bip soará 3 vezes indicando o fim do programa. Durante o funcionamento deste programa o volume do pacote irá aumentar. Tenha cuidado ao abrir o pacote após o término do preparo, para evitar queimaduras.
HAMBURGUER	1 unidade 2 unidades	1:40 3:00	Em um prato raso coloque 2 folhas de papel toalha, 1 ou 2 hamburgueres e cubra com outra folha de papel toalha. Leve ao forno e selecione "Hamburguer". No display aparecerá "*HAM*". Selecione a porção "*1 HAM*" OU "*2 HAM*" e pressione a tecla "Ligar/+30Seg." para começar o cozimento. Ao final do cozimento, o "bip" soará 3 vezes. Você pode virar o hamburguer durante o cozimento. Para isso abra a porta, vire o hamburguer e pressione "Ligar/+30 Seg." novamente e aguarde o término do cozimento.
BRIGADEIRO	1 porção	8:00	Utilize um recipiente fundo, de preferência de vidro. Junte 1 lata de leite condensado, 6 colheres de sopa de chocolate em pó e 1/2 colher de margarina. Misture muito bem. Leve o recipiente destampado ao forno, pressione a tecla "Brigadeiro" e inicie o cozimento com a tecla "Ligar/ +30seg.". Na metade do tempo haverá uma pausa para mexer o brigadeiro, após mexer volte ao forno para terminar o cozimento, pressione a tecla "Ligar/+30Seg.". Use uma luva térmica para retirar o recipiente do forno.

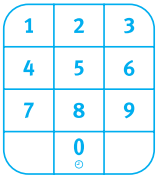
Obs: As Funções de cozimento pré-programadas acima podem não corresponder aos diferentes hábitos alimentares e ao gosto pessoal.

Utilizando a Função "Meus Favoritos"

Seu micro-ondas possui uma função específica para gravar 3 das suas receitas mais utilizadas.

Programando Suas Receitas

1. Selecione a potência desejada para o programa.



2. Selecione o tempo desejado para o programa.

3. Pressione a tecla Receita 01, 02 ou 03 para salvar o programa.

Observações

Se nenhuma tecla do menu "Meus Favoritos" for pressionada no período de 10 segundos após a última programação de potência e tempo, não será mais possível gravar a programação e o procedimento terá que ser realizado novamente.

Exemplo

É possível gravar para uma mesma tecla até 3 programações de tempo e potência sequencialmente.

Por exemplo, uma receita de sua preferência que necessite de cozimento lento, seguido de um cozimento mais intenso e um acabamento como dourar/gratinar o queijo da cobertura.

Passos: Para o cozimento lento use potência 50%. O tempo a ser programado deve levar em conta a quantidade de ingredientes, por exemplo 5 minutos e para dourar o queijo no grill, use 2 minutos.

Assim, a programação fica como mostrado abaixo:

- Selecione a potência: 50%;
- Selecione o tempo: 5 min.;
- Selecione a potência: 100%
- Selecione o tempo: 3 min.
- Selecione o grill.
- Selecione o tempo: 2 min.
- Salve o programa na tecla Receita 01, 02 ou 03.

Utilizando as Receitas da Função "Meus Favoritos"

Após a programação gravada para Receita 01, Receita 02 e Receita 03, proceda da seguinte maneira:

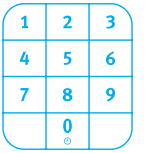
1. Selecione a receita desejada. O display exibe REC1 para Receita 01, REC2 para Receita 02 e REC3 para Receita 03, seguido de 1 "bip".

2. Pressione a tecla "Ligar/+30seg." para iniciar o cozimento.
Ao final do tempo, o "bip" soará 3 vezes.

Utilizando a função "Grill"

Este forno possui como acessório a função grill, que possibilita aquecer, dourar e gratinar seus alimentos.

1. Pressione a tecla "Grill". No display aparecerá GRIL e o o bip soará uma vez.



2. Selecione o tempo de funcionamento do Grill pressionando as teclas numéricas, minutos (de 0 a 30) e segundos de (0 a 59).

3. Pressione a tecla "Ligar /+30 Seg.".
Após o término do programa o forno emitirá um "bip".

Exemplo: Torradas

Ingredientes:

Pão fatiado
Sal
Orégano
Azeite de oliva ou manteiga

Modo de Preparo:

Tempere as fatias de pão de forma, corte-os ao meio e preencha a grelha suporte.
Leve ao forno a grelha com os pães de maneira que a grelha fique inteiramente dentro do prato de vidro. Feche a porta, pressione a tecla “Grill”, selecione o tempo 3:00 e inicie o cozimento com a tecla “Ligar/+30 Seg.”. Ao final do processo, abra o forno e vire as torradas cuidadosamente, pois a grelha estará quente. Se desejar, repita a operação.

Cuidados ao usar a função "Grill"

Não utilize esta função por mais de 30 minutos.

Não utilize recipientes plásticos, pois derreteriam. Também não use recipiente de papel, pois eles podem incendiar-se.

Use o suporte metálico, para aproximar o alimento do grill, proporcionando um melhor resultado na sua receita.

Use luvas quando utilizar esta função.

Pressione as teclas numéricas para selecionar o tempo de funcionamento do grill.

Atenção: Ao utilizar o suporte metálico, certifique-se que este encontra-se estável e centralizado sobre o prato do micro-ondas, para evitar que o suporte ou o prato sobre ele encostem nas paredes do forno.

Opções da função "Grill"

Este forno possui 2 ajustes rápidos para esquentar pizzas e empanados através da função combinada grill e micro-ondas, proporcionando um melhor resultado no aquecimento desses alimentos.

Lembre-se que o funcionamento do grill se faz por uma resistência elétrica, no teto da cavidade gerando muito calor. Isto requer cuidado do usuário.

Na primeira utilização do grill, é normal a ocorrência de fumaça.

1. Selecione a opção de alimento, pressionando a tecla correspondente.

2. Selecione a quantidade de alimento a ser preparado através da tecla "Potência / Porções".

3. Pressione a tecla "Ligar /+30 Seg.".

Após o término do programa o forno emitirá um "bip".

Tabela Função "Grill"

Alimento	Display	Porções - Tempo (min : seg)	Recomendações
EMPANADOS	Pressione Empanados (NUG)	5 unidades 4:00	O uso desta função é para aquecer nuggets.
	Pressione Empanados (NUG)	10 unidades 5:00	
PIZZA	Pressione Pizza (PIZ)	2 unidades 5:00	O uso desta função é para aquecer pedaços de pizza.
	Pressione Pizza (PIZ)	3 unidades 7:00	

Obs: As Funções de cozimento pré-programadas acima podem não corresponder aos diferentes hábitos alimentares e ao gosto pessoal.

Limpeza e Manutenção

Quando limpar as superfícies do forno, utilize sabão e detergentes suaves neutros e não abrasivos, aplicados com uma esponja ou pano macio.

Lembre-se de desligar o micro-ondas da tomada sempre que for limpá-lo. Após a limpeza é aconselhável manter a porta aberta por alguns minutos para eliminar o excesso de umidade.

Para limpar seu micro-ondas use apenas um pano macio umedecido em água (de preferência morna) e detergente neutro. Após a limpeza seque com pano macio e seco.

Jamais limpe seu micro-ondas com fluídos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, tinner , varsol, solventes, removedores ou com produtos químicos como detergentes com amoníacos, ácidos, vinagres, soda ou abrasivos como sapólios, esponjas plásticas ou de aço, lã de aço, etc, nem use produtos que liberem vapores químicos corrosivos e/ou tóxicos no aparelho.

Interior

Mantenha o interior do forno limpo e seco. Resíduos dentro do forno absorvem micro-ondas e assim prolongam o tempo de cozimento. Resíduos de alimentos líquidos derramados grudam nas paredes do forno e na superfície da porta. Limpe o interior do forno imediatamente após o uso com um pano úmido.

Retire a gordura com um pano úmido com água e sabão neutro ou com papel toalha. Enxágue o pano, passe novamente para retirar os resíduos de sabão e seque bem.

Exterior

Mantenha o exterior do forno limpo. Limpe com um pano úmido com água e sabão neutro, enxágue o pano, passe novamente para retirar os resíduos de sabão e seque com um pano macio ou toalha de papel.

Para evitar danos ao funcionamento das partes internas do micro-ondas, a água não deve penetrar pelos orifícios de ventilação.

Para limpar o painel de controle, abra a porta do forno para evitar que ele seja ligado acidentalmente. Limpe com um pano úmido e seque imediatamente.

Pressione a tecla 'Cancela' depois de limpar o painel para evitar qualquer programação indevida.

Se ocorrer acúmulo de vapor dentro ou em volta da porta após o uso, seque-a com um pano macio. Isto acontece quando o forno opera em condições de alta umidade e de forma alguma indica defeito de funcionamento.

NÃO UTILIZE MATERIAIS ABRASIVOS OU ESPONJAS PLÁSTICAS E DE AÇO.

Dúvidas mais comuns

O Serviço Autorizado Electrolux estará sempre à sua disposição. Caso o seu micro-ondas apresente problema de funcionamento, verifique no quadro abaixo as prováveis causas. Efetue as correções que possam ser realizadas em casa. Não melhorando o funcionamento entre em contato com o Serviço Autorizado.

Problema	Provável Causa	Correção
Não Funciona (não liga)	Plugue desligado da tomada.	Ligue o plugue à tomada.
	Tomada com mau contato.	Corrija o defeito na tomada elétrica.
	Falta de energia elétrica, ou disjuntor desligado.	Aguarde o retorno da energia elétrica. Ligue o disjuntor.
	Disjuntor com defeito/ inadequado.	Revise a instalação elétrica (ver pág. 09).
	A porta está aberta.	Feche a porta.
	O programa não foi selecionado corretamente.	Selecione corretamente o programa.
	Aparece “T BQ” (teclado bloqueado) no display ao se apertar uma tecla.	Desbloqueie a chave de segurança conforme indicado na página 16.
O display funciona, mas o forno não.	A porta do forno está aberta.	Feche a porta do forno.
	Objeto bloqueando o fechamento da porta.	Retire todo e qualque objeto que esteja bloqueando o fechamento da porta.
O forno para de repente.	Dispositivo de segurança contra superaquecimento.	Aguarde até que o forno esfrie.
Faiscamento dentro do microondas	Uso de utensílios inadequados.	Utilize utensílios adequados para forno de microondas.
	O forno foi ligado vazio.	Desligue o forno e ligue-o quando houver alimentos dentro.
Cozimento irregular	Uso de utensílio inadequado.	Utilize utensílios adequados para forno de microondas.
	O alimento não está bem distribuído.	Redistribua melhor o alimento no forno.
	O alimento não estava totalmente descongelado.	Descongele totalmente o alimento antes de efetuar o cozimento.

Problema	Provável Causa	Correção
Excesso de cozimento.	A potência não foi selecionada corretamente.	Selecione corretamente a potência conforme indicado na pág. 14.
Alimento mal cozido.	O programa não foi selecionado corretamente.	Selecione corretamente o programa conforme pág. 14.
	Sistema de exaustão obstruído (parte superior e traseira do forno).	Desobstrua as saídas de ar conforme pág. 8.
	Tensão na tomada inferior a tensão nominal do produto (127V ou 220V).	Programe algum tempo a mais para se obter cozimento e revise a instalação elétrica.
Descongelamento irregular / insuficiente.	Uso de utensílio inadequado.	Utilize no forno apenas utensílios adequados conforme Dicas e Conselhos na página 5.
	O prato giratório não está bem encaixado.	Encaixe corretamente o prato giratório.
	Tensão na tomada inferior a tensão nominal do produto (127V ou 220V).	Programe algum tempo a mais para se obter descongelamento e revise a instalação elétrica.
Os alimentos cozinham muito lentamente.	Baixa tensão na rede elétrica.	Revise a instalação elétrica.
	Muitos aparelhos ligados na mesma rede elétrica.	Ligue em uma rede exclusiva conforme instruções pág. 10.
Prato giratório faz barulho ou para.	Sujeira no prato, nas roldanas ou no encaixe.	Limpe o prato, as roldanas e o encaixe.
	Mal posicionamento do prato ou das roldanas.	Posicione corretamente o prato giratório e as roldanas.
O micro-ondas causa interferência na TV ou no rádio.	Aparelhos muito próximos.	Mude esses aparelhos de lugar. Quanto maior a distância entre eles, menor será a interferência.
	Aparelhos ligados na mesma rede.	Mude os aparelhos de tomada, em redes diferentes.
O “bip” não funciona.	“Bip” desativado.	Ative o “bip” conforme página 15.
O relógio está parado.	Programação de tempo foi pausada mas não cancelada.	Pressione novamente a tecla “Pausa/Cancela”.
O micro-ondas funciona após concluída a programação.	Função de segurança, conforme página 16.	Aguarde 15 segundos para a conclusão da função de segurança.

Dados Técnicos

Características	MEV41	
Tensão (V)	127 V*	220 V*
Capacidade (litros)	31	31
Frequência (Hz)	60	60
Potência do Grill	1000	1000
Potência de saída (W)	1000	1000
Frequência das microondas (MHz)	2450	2450
Potência de consumo (W)	1460	1390
Corrente (A)	13,3	6,5
Peso (kg)	17,0	16,3
Altura (mm)	326	326
Largura (mm)	521	521
Profundidade (mm)	436	436
Diâmetro do prato (mm)	315	315

* Nosso produto está em conformidade com os níveis de tensão estabelecidos na resolução número 505, de 26 de novembro de 2001 da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica).

127 V	220 V
Mínima: 116 V	Mínima: 201 V
Máxima: 133 V	Máxima: 231 V

Acessórios Electrolux,

produtos especialmente desenvolvidos para tornar seu dia-a-dia mais fácil e prático.

Conheça a linha completa de Acessórios no site www.electrolux.com.br.

À venda nos Serviços Autorizados Electrolux

Electrolux

Peças e Acessórios

Soluções Originais

Certificado de Garantia

A fabricante Electrolux do Brasil S.A. concede garantia contra qualquer vício de fabricação aplicável nas seguintes condições:

1. O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da competente nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao produto a ser garantido com identificação, obrigatoriamente, de modelo e características de produto;

2. O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses – 3 (três) meses de garantia legal e 9 (nove) meses de garantia contratual – contados a partir da data da emissão da nota fiscal preenchida conforme disposição do item "1" deste certificado.

3. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor, ou produtos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente (observar orientação do item "1" deste certificado);

Condições desta Garantia:

4. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Electrolux mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação que acompanha o produto, no site da fabricante (www.electrolux.com.br), ou, informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.

5. Durante a Garantia legal ou contratual, o produto deverá ser levado ao Serviço Autorizado mais próximo, pois não haverá atendimento residencial, exceto mediante pagamento.

6. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentem vícios constatados como de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

7. As peças: vidros, lâmpadas, acessórios, peças plásticas, borrachas e cabo elétrico são garantidas contra defeito de fabricação pelo prazo legal de 03 (três) meses - garantia legal, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra do produto.

A Garantia perderá a Validade quando:

8. Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

9. O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções e utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc.). Também não terão nenhum tipo de cobertura pelas garantias (legal e contratual), indenização e/ou ressarcimento, materiais ou alimentos armazenados no interior do produto utilizado para os fins citados.

10. O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.

11. O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Electrolux do Brasil S.A.

12. O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

A Garantia concedida pelo Fabricante não cobrirá:

13. Despesas com Instalação do produto.

14. Produtos ou peças danificadas por acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza.

15. O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica e/ou falta de água no local onde o produto está instalado.

16 Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento, etc.).

17, Chamadas relacionadas unicamente a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobranças.

Outras disposições:

18. As despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, para atendimento de produtos instalados fora do município de sua sede, obedecerão os seguintes critérios:

a) para situações existentes nos primeiros 90 (noventa) dias seguintes à data de emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas pela fabricante;

b) para situações existentes após o 91º (nonagésimo primeiro) dia seguinte à data da emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas única e exclusivamente pelo Consumidor.

19. As despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.

20. Este CERTIFICADO DE GARANTIA é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro, sendo que qualquer dúvida sobre as disposições do mesmo devem ser esclarecidas pelo manual de instruções, pelo site da fabricante ou pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.

21. Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO. Quando necessário, consulte a nossa Rede Nacional de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

PRODUZIDO NO
PÓLO INDUSTRIAL
DE MANAUS

CONHEÇA A AMAZÔNIA

Electrolux da Amazônia Ltda.
CNPJ/MF: 02.421.684/0002-01

Electrolux

ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR
0800 728 8778

Electrolux

Endereço para correspondência:
Electrolux do Brasil S.A. - Rua Ministro Gabriel Passos, 360 - Fone: 41 3371-7000
CEP 81520-900 - Curitiba - Paraná - Brasil
http://www.electrolux.com.br

69500087 Jun/10 Rev. 02